

Verrines de pamplemousse

à la grenadine



Pour 2 verrines

Préparation : 10 minutes

- 2 pamplemousses
- 2 c à soupe de grenadine
- 2 gouttes de colorant rouge alimentaire (facultatif)
- Feuilles de menthe (déco)

Sur une planche à découper, pelez les pamplemousses à vif en longeant la courbe du pamplemousse avec un petit couteau bien aiguisé en veillant bien à éliminer la peau blanche.

Prélevez ensuite les suprêmes (quartiers sans peau) de pamplemousse et les réserver dans un saladier. En action [ici](#), une petite vidéo un peu sombre mais quand même explicite.

Récupérez le jus dans un petit saladier.

Ajoutez la grenadine et le colorant alimentaire (facultatif) juste pour le visuel, donner une couleur un peu plus vive.

Répartissez les suprêmes de pamplemousse dans deux verres et versez le sirop pamplemousse/grenadine pour recouvrir les fruits.

Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Décorez d'une feuille de menthe.